

El huerto escolar ecológico
Material didáctico para docentes

Material de consulta

Unidad 15 Variedades tradicionales



Índice

1. Consideraciones previas

2. Variedades tradicionales más frecuentes

2.1 Berenjena Blanca

- 2.1.1 Información general y cultural
- 2.1.2 Información agronómica
- 2.1.3 Información organoléptica y nutricional

2.2 Pimiento de ñora

- 2.2.1 Información general y cultural
- 2.2.2 Información agronómica
- 2.2.3 Información organoléptica y nutricional

2.3 Tomate de mutxamel

- 2.3.1 Información general y cultural
- 2.3.2 Información agronómica
- 2.3.3 Información organoléptica y nutricional

2.4 Bajoca roget

- 2.4.1 Información general y cultural
- 2.4.2 Información agronómica
- 2.4.3 Información organoléptica y nutricional

2.5 Calabaza chata de tostar

- 2.5.1 Información general y cultural
- 2.5.2 Información agronómica
- 2.5.3 Información organoléptica y nutricional

2.6 Lechuga maravilla

- 2.6.1 Información general y cultural
- 2.6.2 Información agronómica
- 2.6.3 Información organoléptica y nutricional

3. Investigación y desarrollo en el huerto escolar

4. Trabajo intergeneracional

1. Consideraciones previas



La finalidad principal de esta unidad es dar a conocer algunas de las variedades tradicionales más frecuentes en las huertas valencianas para promover su uso en los cultivos de los huertos escolares de nuestro territorio, mediante la información cultural e histórica, información agraria y morfológica, información organoléptica y nutricional.

Además dar a conocer la historia de esa variedad y su importancia cultural, de que comarcas o municipios proceden, qué procesos de transformación o selección genética han vivido.

También Hablar del valor nutricional y organoléptico que tienen estas variedades tan propias y únicas, hablar destacando sus características especiales y que las diferencian de otras variedades.



La diversidad es una pieza fundamental en la sostenibilidad de los ecosistemas agrarios. A mayor diversidad, mayor capacidad de autorregulación, ya que el amplio reservorio genético permite hacer frente a las posibles perturbaciones, a las crisis, y adaptarse a los cambios ambientales, como por ejemplo, el cambio climático.

La cultura valenciana agraria es una de las más ricas en diversidad de cultivos del mundo. A pesar de la erosión genética producida en las últimas décadas, la labor de selección y cuidado de nuestros

agricultores y agricultoras durante años ha permitido que nuestro territorio aún conserva mucha diversidad en los campos. Sin embargo, esta diversidad sigue estando en peligro de extinción, por lo que debemos conservarla bien.

2. Variedades tradicionales más frecuentes en nuestros huertos

2.1 Berenjena Blanca



2.1.1 Información general y cultural

Esta variedad de berenjena se caracteriza por el inusual color blanco que presenta. Se trata de una berenjena poco cultivada, conocida en huertos familiares, pero ahora más apreciada, ya que existen diversas iniciativas recientes para su promoción. Esta entrada en particular procede de Torreblanca, de la Plana Alta.

2.1.2 Información agronómica

Las plantas son vigorosas, de porte bajo en relación a otras variedades, y abiertas, con entrenudos cortos y una producción media. El fruto tiene forma ovoide, es decir, similar a un huevo, de color blanco lechoso sin brillo, y es de tamaño medio. Forma un cáliz pequeño y con pocas espinas. Esta variedad presenta una buena uniformidad de calibres y buena adaptación al cultivo al aire libre. El color blanco de los frutos pide un trato delicado para evitar las manchas.

2.1.3 Información organoléptica y nutricional

De piel grande y de carne blanca, suave y melosa. Muy buena para freír y tostar. Su duración después de la cosecha es más corta que las variedades oscuras o listadas, ya que a los pocos días se reblandece un poco.

2.2 Pimiento de Nyora



2.2.1 Información general y cultural

La Nyora, o pimiento de bola, es una variedad de pimiento pequeño, originario de Alicante y Murcia, que se deja secar al sol. En Guardamar del Segura las nyoras se secan junto al mar y las salinas mediante túneles solares, teniendo como sustrato las arenas de las dunas.

Las altas temperaturas por efecto invernadero permiten la evapotranspiración de la nyora tierna, mientras que la arena conserva el calor y permite un secado homogéneo.

2.2.2 Información agronómica

La planta tiene un porte erecto de altura media, con pedúnculos también erectos. La producción es alta y uniforme. Los frutos son bayas de color verde al principio, hasta llegar a un rojo brillante intenso cuando están maduros. Tienen forma redonda y aplanada, y en su interior encontramos muchas semillas.

2.2.3 Información organoléptica y nutricional



La Nyora, como pimiento rojo seco, aparece alrededor del siglo XVII al convertirse en un producto muy pedido para la fabricación del pimentón como condimento culinario, elemento imprescindible para la preparación de embutidos, por sus propiedades conservantes y curativas.

Tiene un sabor dulce, con un toque picante, y es muy utilizado en la gastronomía alicantina y en los arroces típicos valencianos (a banda, caldereta, de pescado, de marisco).

2.3 Tomate de mutxamel



2.3.1 Información general y cultural

El tomate mutxamel es una variedad cultivada ampliamente en el municipio de Mutxamel y en las comarcas alicantinas en general. Ésta es una de las variedades con más solera de las tierras valencianas. Son frutos caracterizados por las marcadas costillas y hombros intensos, y por ser una variedad tardía, ya que se cosecha en otoño.

2.3.2 Información agronómica

Planta vigorosa y con buen follaje. Esta variedad presenta unas costillas características y también hombros de un verde intenso –en verano, en ocasiones, de un naranja amarillento–, que se mantienen incluso en plena maduración. Puede presentar grietas con intensidad variable dependiendo de la época de maduración. Una característica muy interesante de esta variedad es la buena secuencia de cuajado y, por tanto, el muy buen nivel productivo. Más adecuada para cultivo de otoño-invierno.

2.3.3 Información organoléptica y nutricional

Posee buenas calidades organolépticas. Es una variedad destinada al consumo fresco y presenta una piel fina, pero resistente. El mejor tomate que podemos encontrar en invierno.

2.4 Judías Roget



2.4.1 Información general y cultural

La judía que llamamos "roget", de color verde y rojo manchado, es muy apreciada en los distintos territorios valencianos. Es una variedad utilizada tanto para consumo al tierno como para consumir en grano. En algunas comarcas se la denomina "de corteza y muelle", dado que se puede consumir la vaina y el grano, formando parte de los componentes míticos de la paella Valenciana.

2.4.2 Información agronómica



Esta variedad presenta un buen nivel productivo como tierna y, si se deja granar, hace semillas grandes e interesantes. No conviene hacer coincidir la floración con las temperaturas más elevadas del verano para prevenir problemas de caída de flores. Por eso, es bueno hacer una plantación temprana y otra más tardía. Es importante cosechar en el punto, antes de que aparezca el hilo.

2.4.3 Información organoléptica y nutricional

Tiene un sabor característico, es suave y muy tierna, con poco hilo. Adecuada para muchos platos, no puede faltar en la paella.

2.5 Calabaza chata de torrar



2.5.1 Información general y cultural

Las calabazas son los frutos más espectaculares de todas las hortalizas por su gran variedad y vistosidad. Encontramos todas las formas, dimensiones y colores. Podemos encontrar calabazas con la piel de prácticamente todos los colores, desde el rojo al verde, amarillo, negro, blanco, naranja, gris, e incluso azul, y una mezcla de unos y otros.

Hay muchos tipos de calabazas, de verano y de invierno. La que presentamos, la chata de torrar, se cultiva en verano y se come en invierno. Esta variedad pertenece a la especie Cucurbita máxima. De dimensiones de pequeña a media, y muy dulce. La semilla de esta variedad ha sido recuperada de la Safor.

2.5.2 Información agronómica



Las plantas de verano, necesitan calor y luz. Las calabazas son matas potentes y vigorosas, rastreras y trepadoras, y ocupan, si pueden, un gran corro de tierra. La planta es peluda y los brazos tienen unas uñas que se clavan en el suelo, y zarcillos para agarrarse donde esté; son plantas dominantes.

En la planta encontraremos separadas flores macho y hembra, de color amarillo intenso y grandes, algunas de palmo. Muchas calabazas tienen una buena capacidad de conservación; así podemos disfrutarlas hasta la primavera.

2.5.3 Información organoléptica y nutricional

Los frutos se comen maduros, hervidos o tostados. También se comen las semillas y, en algunas variedades, las flores. La calabaza es muy apreciada en la gastronomía valenciana, tostada al horno, en pasteles, mermeladas, en el arroz, para el puchero, en la olleta... Ingrediente necesario en los buñuelos de Sant Josep y en el “arrop i tallaetes”

2.6 Lechuga maravilla



2.6.1 Información general y cultural

Esta variedad de lechuga se ha recuperado de la sierra de Espadán, aunque encontramos tipos similares en otras localidades como la variedad recolecta de L'Orxa. Comercialmente es un cultivo de verano. El grosor destacado de las hojas evita la desecación por el calor.

2.6.2 Información agronómica

Se trata de una lechuga relacionada comercialmente con los tipos iceberg o batavia. Son ejemplares medios, de hojas muy onduladas de color verde claro y bordes enrojecidos por los pigmentos antocianos.

Presenta un cogollo abierto en verano, y un cogollo circular cerrado en invierno. Las dimensiones del cogollo son reducidas (8-10 cm). Se recomienda para cultivo de primavera-verano, porque tiene una resistencia relativa al espigado por calor, aunque se puede plantar todo el año, y en invierno nos dará un ovillo cerrado. Si queremos obtener semilla, debemos plantarla en otoño para que pase el invierno y dé flor por primavera-verano.

2.6.3 Información organoléptica y nutricional

Crujiente al bocado y de sabor intenso. A diferencia de otras variedades es muy aprovechable.

3. Investigación y conexión intergeneracional



En nuestro proyecto de huerto podemos utilizar el cultivo de variedades tradicionales como un trabajo de investigación, recopilando información acerca de qué verduras y hortalizas han sido las más utilizadas en los huertos de nuestra región o municipio y clasificando algunas de ellas cómo especies genuinas de nuestro territorio.

El proceso de aprendizaje y conexión con las raíces históricas y culturales está asegurado, el intercambio y transferencia de conocimientos con las generaciones pasadas puede aportar un lazo de unión entre la agricultura tradicional practicada por anteriores hortelanos y hortelanas y la nueva agricultura escolar ecológica.

Por eso recomendamos no sólo cultivar algunas de las variedades mencionadas en este documento o en el video, también invitamos al equipo docente y al alumnado a emprender este apasionante viaje hacia el pasado no tan lejano de nuestros huertos y sus variedades únicas y tradicionales.



Bibliografia y contenidos : “Catàleg valencià de varietats tradicionals agraries”

Con el agradecimiento de las siguientes colaboraciones:

Jaume Font Soriano
Òscar Gorriz Ventura
Marc Seguer Moya
Mariano Bueno Bosch
Herminia Bertolín Pérez
Jose Campo Martín
Familia Balaguer Segarra
Familia Bolumar Aliaga
Familia Romero Magdalena

Asociaciones y centros escolares:

La Agustina de Angel i Mireia
L’Horta del Rajolar
CEIP Pintor Sorolla
CEIP Lluís Revest
Col·legi Grans i Menuts
CEIP Pintor Castell
La Sènia de Mariano Bueno
Hort de la Botja
Horts de L’Animeta